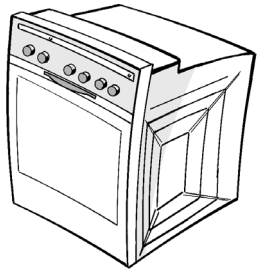
INHALT	D

INSTALLATION	SEITE 4
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	SEITE 6
VOR DER ERSTEN BENUTZUNG	SEITE 7
HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ	SEITE 7
HINWEISE UND ALLGEMEINE RATSCHLÄGE	SEITE 7
HINWEISE ZUR ENERGIEEINSPARUNG	SEITE 8
BACKOFENZUBEHÖR	SEITE 9
KOCHMULDENZUBEHÖR	SEITE 9
BETRIEBSARTEN DES BACKOFENS	SEITE 10
BETRIEBSARTEN DER KOCHMULDE	SEITE 11
REINIGUNG DES BACKOFENS UND DER ZUBEHÖRTEILE	SEITE 11
REINIGUNG UND PFLEGE DER ELEKTRISCHEN GUSSKOCHMULDE	SEITE 13
REINIGUNG UND PFLEGE DER GLASKERAMIK-KOCHMULDE	SEITE 13
STÖRUNG-WAS TUN?	SEITE 13
KUNDENDIENST	SEITE 14
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE	SEITE 14

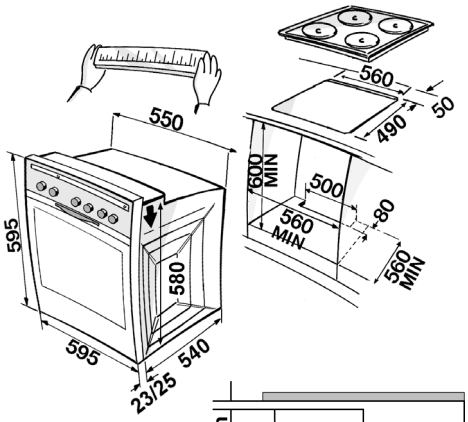
INSTALLATION

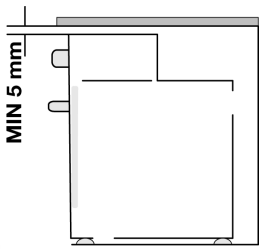
Technische Informationen für den Installateur



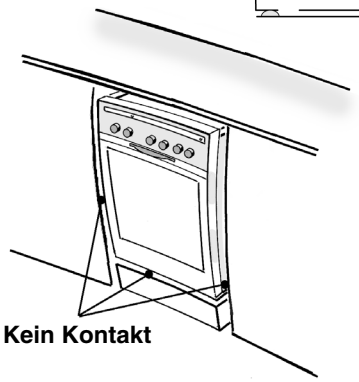
BACKOFEN

- Den Backofen nach Öffnen der Verpackung auf der Polystyrol-Unterlage stehen lassen und zuerst den elektrischen Anschluß durchführen. Wenn der Backofen direkt auf den Fußboden gestellt wird, kann die Leiste unterhalb der Backofentür beschädigt werden.
- Das Gerät nicht am Türgriff anheben, sondern die beigefügten Traggriffe gemäß Abbildung (**A**) benutzen.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden.
- Die Abmessungen des Backofens und die Einbaumaße können nebenstehender Skizze entnommen werden.
- Die an den Backofen angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (80° C).
- Sind Kunststofflaminate oder Kleber nicht ausreichend widerstandsfähig gegen Hitze, können Verformungen, Blasen oder Ablösungen der Oberfläche auftreten.

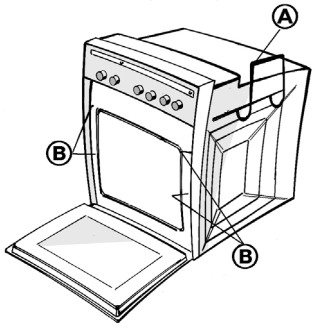




- Um eine korrekte Belüftung zu gewährleisten, berücksichtigen Sie bitte die in der Abbildung angegebenen Belüftungsöffnungen im Nischenboden (mindestens 500 x 80 mm) und darüberliegenden Fachböden (mindestens 500 x 50 mm). Zwischen der Oberseite des Backofens und der Unterseite der Arbeitsplatte muß ein Spalt von mindestens 5 mm als Belüftungsöffnung freibleiben. Dieser Spalt darf auf keinen Fall durch Zier- oder Verstärkungsleisten verschlossen werden.
- Bei der Installation des Backofens darauf achten, daß die Seitenwände keine vorderen Ränder des Einbaumöbels oder angrenzende Schubladen und Türen berühren (siehe Abbildung).
- Führen Sie die elektrische Verbindung zwischen Kochfläche und Backofen aus (siehe Kapitel “Elektrischer Anschluß”).
- Den Backofen wie in nebenstehender Abbildung gezeigt mit den beigefügten Schrauben (**B**) am Möbelkörper befestigen.



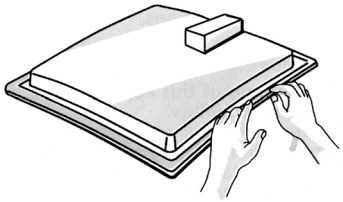
Kein Kontakt



INSTALLATION

Kochmulde

- **Die Kochmulde in eine Arbeitsplatte mit einer Dicke von 20 - 50 mm einsetzen.**
  Der Spalt zwischen Kochmulde und Backofen darf nicht verschlossen werden (z. B. durch Transport/Zierleisten o.ä.).
- **Ein eventueller Hochschrank muß vom Rand der Kochmulde mindestens 100 mm entfernt sein.**
- Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte ist gemäß den Abmessungen in der separaten Produktbeschreibung für die Kochmulde vorzunehmen.
- An der Kochmulde die mitgelieferte Dichtung anbringen (falls nicht bereits vorhanden), nachdem die Haftfläche gründlich gereinigt wurde (siehe Abbildung).



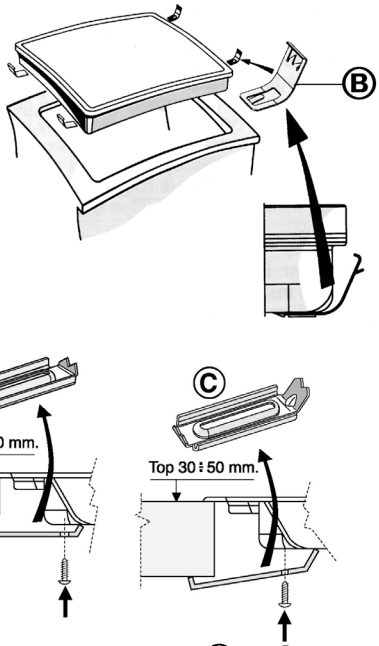
Einbaukochmulde mit Gußkochplatten

- **Arbeitsplatte aus Holz: Verwenden Sie die speziell mitgelieferten Befestigungsklammern.**

1. Rasten Sie die 4 Klammern (**B**) auf der Geräteunterseite in die dafür vorgesehene Führung ein.
2. Die Kochmulde in die Arbeitsplatte einsetzen.

- **Ist die Arbeitsplatte aus Marmor oder anderen Materialien** (Kunststoff, Keramik, Stein), so muß die Mulde mit besonderen Haltebügeln (**C**) befestigt werden: diese können als kpl. Satz mit der Bestellnr. 4819 310 18528 beim Kundendienst bestellt werden.

1. Fixieren Sie die Haltebügel in den vorgesehenen Bohrungen mit den mitgelieferten Schrauben.
2. Die Kochmulde in die Arbeitsplatte einsetzen.



Glaskeramik-Kochmulde

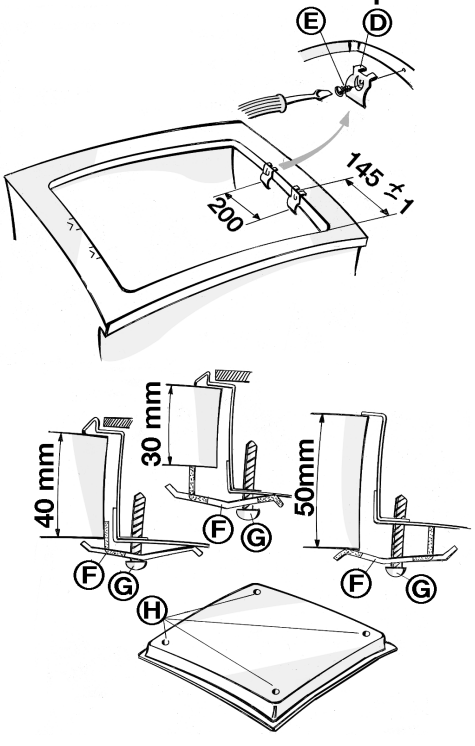
Wichtig: Vor der Installation der Kochmulde die eventuell vorhandene Schutzfolie entfernen.

- **Arbeitsplatte aus Holz:** Verwenden Sie die speziell mitgelieferten Befestigungsklammern und Schrauben.

1. Positionieren Sie die 4 Klammern (**D**) wie in der Abbildung gezeigt, und beachten Sie die angegebenen Maße.
2. Die Klammern mit den 4 Schrauben (**E**) befestigen.
3. Die Kochmulde in die Arbeitsplatte einsetzen.

- **Ist die Arbeitsplatte aus Marmor oder anderen Materialien (Kunststoff, Keramik, Stein),** so muß die Mulde mit besonderen Haltebügeln (**F**) befestigt werden: diese können als kpl. Satz mit der Bestellnr. 4819 404 78697 beim Kundendienst bestellt werden.

1. Die Kochmulde in die Arbeitsplatte einsetzen.
2. Die 4 Haltebügel (**F**) in Abhängigkeit von der Dicke der Arbeitsplatte wie in der Abbildung gezeigt befestigen.
3. Die 4 Schrauben (**G**) sind in den Positionen (**H**) zu fixieren.



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- **Die Installation und der elektrische Anschluß müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und Einhaltung der örtlichen Sicherheitsvorschriften von einer Fachkraft ausgeführt werden.**
- **Der Installateur ist für den korrekten elektrischen Anschluß des Backofens und die Einhaltung der entsprechenden Sicherheitsvorschriften verantwortlich.**
- **Bei der Installation muß eine Schaltmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden, mit der das Gerät spannungsfrei gemacht werden kann.**
- **Die Erdung der Geräte ist gesetzlich vorgeschrieben.**
- **Keine Vielfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden.**
- **Nach der Installation dürfen stromführende Teile nicht mehr zugänglich sein.**

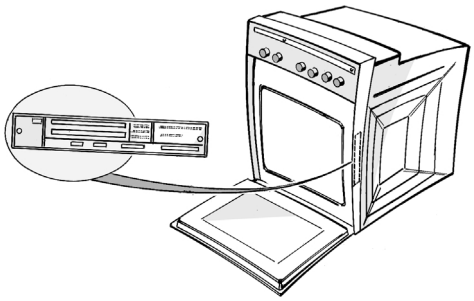
Anschluß des Backofens an die Stromversorgung

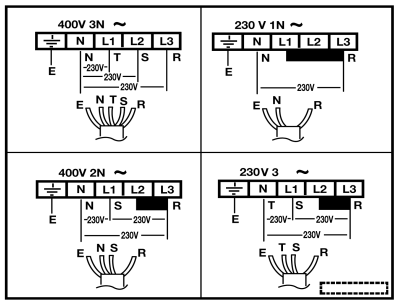
- Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der verfügbaren Netzspannung übereinstimmt.
  Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).
- Ein Netzanschlußkabel (Mindestlänge 800 mm) des Typs H05RR-F verwenden.
- **Achtung: alle Backofenkomponenten funktionieren bei 230 V. Bei 400-V-Anschlüssen sicherstellen, daß der Backofen stets bei 230 V betrieben wird, siehe Tabelle.**

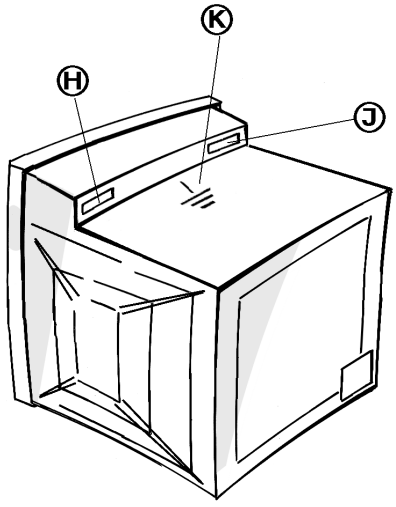
Anzahl der Leiter	Anschluß
1N+ ⏚ ~	H05 RR-F 3X4 mm²
2N+ ⏚ ~	H05 RR-F 4X2,5 mm²
3 + ⏚ ~	H05 RR-F 4X2,5 mm²
3N+ ⏚ ~	H05 RR-F 5X1,5 mm²

Anschluß von Kochmulde und Herd

- Beim Anschluß den Backofens an das Netz prüfen, ob das Modell der Kochmulde in der Produktbeschreibung unter den möglichen Kombinationen Backofen/Kochmulde aufgeführt ist.
- Die beiden 3- und 4-poligen Verbindungsstecker der Mulde an den entsprechenden Buchsen des Herdes anschließen. Der 3-Polstecker (**H**) befindet sich rechts auf der Rückseite der Bedienblende, der 4-Polstecker (**J**) in der linken Ecke der Backofenoberseite (siehe Abbildung).
- Die gelb-grüne Erdungslitze (⏚) (**K**) der Kochmulde an der entsprechenden Steckfahne neben dem 3-poligen Stecker befestigen.
  WICHTIG: DIE SPANNUNGSVERSORGUNG (SICHERUNGEN) DARF ERST DANN WIEDER EINGESCHALTET WERDEN, WENN DIE ANSCHLUSSARBEITEN BEENDET SIND.
- Den Backofen in den Herdumbauschrank einsetzen. Es ist darauf zu achten, daß die Verbindungskabel der Kochmulde nicht eingeklemmt werden.







VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Um Ihren Backofen optimal nutzen zu können, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie danach gut auf.
- Entfernen Sie die Schutzkartons und Plastikfolien vom Gerät.
- Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen, heizen Sie das Gerät auf 200° C auf und lassen Sie es ca. eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen. Bitte lassen Sie während dieser Zeit das Fenster geöffnet.

Hinweis: Das Kühlgebläse ist während des Betriebs des Schaltkastens und der Kochmulde dauernd eingeschaltet, läuft jedoch temperaturabhängig mit zwei unterschiedlichen Drehzahlstufen.

Volle Drehzahl: bei hohen Temperaturen der Bauteile.

Halbe Drehzahl, pulsierend: bei niedrigen Temperaturen der Bauteile.

Dabei ist zu beachten, daß die erste Drehzahlstufe pulsierend und als gerätespezifisch zu betrachten ist.
Das Kühlgebläse kann auch nach dem Ausschalten der Geräte so lange in Betrieb bleiben, bis die einzelnen Bauteile und die Möbel ausreichend abgekühlt sind.

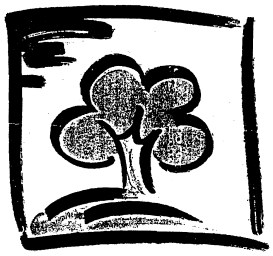
HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

1. Verpackung

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100% wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♺).

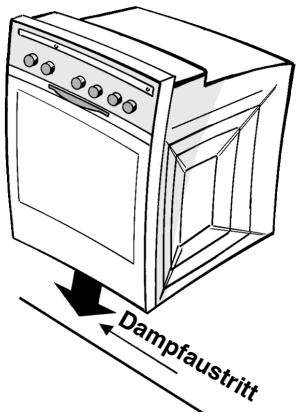
2. Elektrohaushaltsgeräte

- Die Elektrohaushaltsgeräte wurden mit recylebaren Materialien hergestellt.
  Bei Verschrottung die geltenden örtlichen Umweltschutzvorschriften einhalten.
  Bitte das Gerät unbrauchbar machen: dazu das Stromkabel durchschneiden.



HINWEISE UND ALLGEMEINE RATSCHLÄGE

- Vor Wartungsarbeiten an den Geräten ist die Spannungsversorgung abzuschalten.
- Während des Betriebs der Geräte Kinder fernhalten.
- Eventuelle Reparaturen oder Eingriffe dürfen ausschließlich durch eine Fachkraft vorgenommen werden.
- Vergewissern Sie sich, daß die Stromkabel anderer in der Nähe des Herdes verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren oder in der Tür des heißen Herdes eingeklemmt werden.
- Während des Garvorgangs verdampft das in den Speisen enthaltene Wasser. In allen Backöfen ist es erforderlich, diesen Dampf und sonstigen Rauch aus dem Ofen ausströmen zu lassen. Aus sicherheitstechnischen und ästhetischen Gesichtspunkten erwies sich eine Öffnung im unteren Teil der Backofentür als die ideale Lösung.
  Aus diesem Ofenbereich kann daher von Zeit zu Zeit Dampf ausströmen (siehe Abbildung). Es handelt sich um einen ganz normalen Vorgang, der untere Rand kann durch Ausbau der Tür wie auf Seite 12 beschrieben gereinigt werden.
- Keine schweren Gewichte auf der Tür abstellen, um Beschädigungen der Türvertiefung und der Scharniere zu vermeiden. Höchstgewicht: 7 kg.



Backofen

- Niemals auf der offenstehenden Ofentür stehen oder sitzen. Niemals etwas Schweres an den Türgriff der offenstehenden Ofentür hängen.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe, um heiße Gerichte oder Pfannen und Roste zu entnehmen.
- **Decken Sie den Backofenboden nicht mit Aluminiumfolie ab.**
- Stellen Sie kein brennbares Material in den Backofen. Falls der Backofen versehentlich eingeschaltet wird, kann dieses Feuer fangen.

HINWEISE UND ALLGEMEINE RATSCHLÄGE

Kochmulden mit Gußkochplatten/ Glaskeramik-Kochmulden

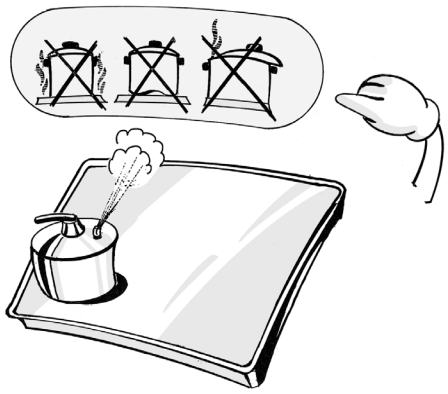
- **Schalten Sie die Kochplatten / Kochzonen nur ein, wenn auch Kochgeschirr auf ihnen steht.**
- Die Kochmulde beinhaltet Kochplatten/ Kochzonen unterschiedlichen Durchmessers. Verwenden Sie Töpfe, deren Bodendurchmesser dem Durchmesser der Kochplatten/Kochzonen entsprechen oder leicht darüberliegen.
- Verwenden Sie Töpfe mit flachem Boden. Kochgeschirr mit konkaven oder konvexen Böden kann die Kochmulde beschädigen.
- Benutzen Sie die Kochmulde nicht als Abstell- oder Arbeitsfläche.
- Beim Fritieren von Speisen den Fritiervorgang stets beaufsichtigen, da Brandgefahr besteht.

Empfehlungen für die Glaskeramik-Kochmulden

- Für die Schnellkochfunktion nur Edelstahlgeschirr mit Doppelboden verwenden.
- Wurde die Kochmulde durch das Herunterfallen schwerer Gegenstände oder durch harte Schläge beschädigt, darf sie nicht benutzt werden, und es muß sofort der Kundendienst benachrichtigt werden.
- Keine Plastikdosen, Lappen oder in Aluminiumfolie eingewickelte Speisen auf die heißen Kochzonen legen.
- Die Töpfe zur Vermeidung von Kratzern nicht auf der Kochmulde verschieben.
- Bei der Version mit Heizkörper in diese während des Betriebs nicht direkt hineinschauen.
- Zucker oder zuckerhaltige Substanzen dürfen nicht mit der Kochmulde in Berührung kommen. Sollte dies jedoch der Fall sein, reinigen Sie sie bitte sorgfältig (siehe Reinigungshinweise).

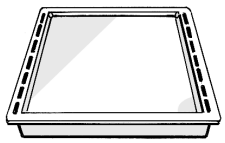
HINWEISE ZUR ENERGIEEINSPARUNG

- Töpfe und Pfannen mit einem Bodendurchmesser verwenden, der dem der Kochzone entspricht oder etwas größer ist.
- Nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden verwenden.
- Töpfe beim Kochen wenn möglich bedecken.
- Gemüse, Kartoffeln usw. mit wenig Wasser kochen, um die Garzeit zu verringern.
- Sie können die Garzeit und den Stromverbrauch durch Verwendung eines Schnellkochtopfes noch weiter reduzieren.



BACKOFENZUBEHÖR

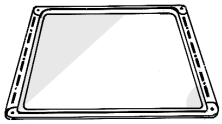
- **Das Backofenzubehör ist je nach Modell unterschiedlich (siehe Produktbeschreibung).**



1

Fettpfanne (1)

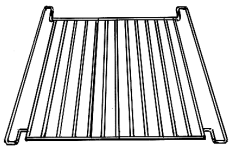
Dient zum Auffangen von Fett oder Speisestücken, wenn sie unter dem Rost benutzt wird, oder als Blech z.B. zum Garen von Fleisch, Hähnchen, Fisch mit oder ohne Gemüse. Um Fettspritzer und Rauch zu vermeiden, etwas Wasser in die Fettpfanne geben.



2

Backblech (2)

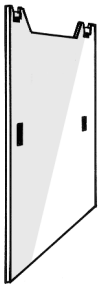
Zum Backen von Plätzchen, Baisers, Pizza etc.



3

Rost (3)

Zum Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Schüsseln, Tortenblechen und feuerfesten Behältern. Der Einschub ist auf zwei Arten (⌥ oder ⌐⌥) und auf jeder Ebene möglich.



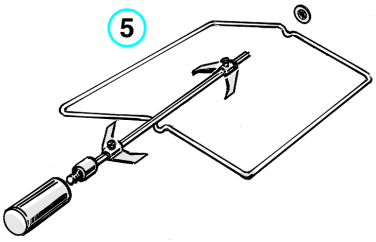
4

Selbstreinigende katalytische Seitenwände (4)

Diese Seitenwände sind mit einer feinporigen Spezialemaille überzogen. Wir empfehlen, nach einem Garvorgang mit besonders fettigen Speisen eine Selbstreinigung durchzuführen. Dabei ist wie folgt vorzugehen:

1. Gerät auf 200° C aufheizen und ohne Inhalt etwa eine Stunde eingeschaltet lassen.
2. Falls erforderlich, am Ende des Reinigungsvorgangs Speisereste mit einem feuchten Schwamm entfernen.

   Keine Seife oder Reinigungsmittel verwenden, da sie die katalytische Emaille beschädigen könnten.



5

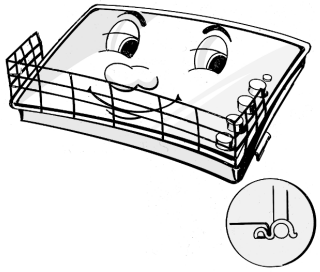
Drehspieß (5)

Für den Gebrauch siehe separate “Produktangaben”.

KOCHMULDENZUBEHÖR

Kinderschutzvorrichtung AMH 122

Dieses Zubehörteil ist mit folgender Bestellnr. auch über den Kundendienst erhältlich: 4819 310 18436 oder bei Ihrem Händler unter der Artikel-Nr. 017124.



BETRIEBSARTEN DES BACKOFENS

Die Betriebsarten sind je nach Modell unterschiedlich (s. Produktbeschreibung).

OBER- UND UNTERHITZE

Wählen Sie diese Funktion für alle Garvorgänge, die nur auf einer Ebene erfolgen.
Die Temperatureinstellung ist zwischen **50° C** und **250° C** möglich. Die vom Hersteller voreingestellte Temperatur beträgt **200° C**.

- Heizen Sie den Backofen auf der gewünschten Temperaturstufe vor und schieben Sie das Gericht in den Backofen, sobald alle Anzeigen der Temperaturskala ° **C**__ aufleuchten.
- Bei Wahl dieser Betriebsart empfiehlt es sich, das Gericht in der Mitte des Backofens einzuschieben.

GRILL

Diese Funktion ist ideal zum Grillen kleiner Fleischstücke (Steaks, Würstchen) und zum Rösten von Brot. Die Heizleistung des oberen Heizelements ist progressiv einstellbar **(1, 2, 3, 4, 5)**.
Vom Hersteller wurde die Temperaturstufe **3** voreingestellt.

- Während des Grillens muß die Tür geschlossen werden.
- Heizen Sie den Grill 3-5 Minuten vor.
- Beim Grillen von Fleisch, zur Vermeidung von Fettspritzern und Rauch empfehlen wir, etwas Wasser in die Fettpfanne zu geben.
- Wenden Sie das Fleischstück nach der Hälfte der Grillzeit.

Bei dieser Funktion wird gleichzeitig der Drehspieß in Betrieb gesetzt (bei Modellen, in denen dieser vorgesehen ist).

"MLTF" (Warmhaltefunktion)

Diese Funktion ermöglicht den konstanten und präzisen Einsatz von zwei Temperaturstufen (**35° C** oder **60° C**) im Backofeninnern.
HINWEIS: Bei einigen Modellen wird bei dieser Funktion die Ofenbeleuchtung ausgeschaltet.

- Die Temperatur von **35° C** eignet sich insbesondere für das Aufgehen von Pizza- und Brotteig.
- Die werkseitige Voreinstellung der Temperatur beträgt **35° C**. Für diese Betriebsart vorzugsweise die erste Einschubebene verwenden.
- Die vom Hersteller voreingestellte Temperatur von **60° C** empfiehlt sich für das Warmhalten von Speisen am Ende des Garvorgangs.

GEBLÄSE

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie auf mehreren Ebenen garen möchten (z. B.: Fisch, Gemüse, Nudelgerichte).
Die Temperatureinstellung ist zwischen **50° C** und **250° C** möglich. Die vom Hersteller voreingestellte Temperatur beträgt **160° C.**

- Wählen Sie stets Speisen, die dieselbe Gartemperatur benötigen.
- Das Vorheizen des Backofens ist nicht erforderlich.
- Entnehmen Sie das Gericht, das zuerst gar ist und lassen Sie das andere Gericht bis zum Ende der Garzeit im Backofen.

BACKWAREN (Ober-Unterhitze+Gebläse)

Diese Funktion ist für den Betrieb auf zwei unterschiedlichen Einschubebenen und besonders für Backwaren geeignet.
Die Temperatureinstellung ist zwischen **50° C** und **250° C** möglich. Die vom Hersteller voreingestellte Temperatur beträgt **175° C**.

- Das Vorheizen des Backofens ist nicht erforderlich.
- Die Position der Speisen während des Backvorgangs vertauschen.
- Entnehmen Sie das Gericht, das zuerst gar ist und lassen Sie das andere Gericht bis zum Ende der Garzeit im Backofen.

TURBOGRILL (Grill+Gebläse)

Diese Funktion ist besonders zum Garen großer Fleischstücke (Roastbeef, Braten) geeignet.
Die Heizleistung des oberen Heizelements ist progressiv einstellbar **(1, 2, 3, 4, 5)**.
Vom Hersteller wurde die Temperaturstufe **3** voreingestellt.

- **Während des Betriebs die Backofentür geschlossen halten.**
- Legen Sie das Fleisch auf den Rost und schieben Sie die Fettpfanne in der ersten Einschubebene ein. Zur Vermeidung von Fettspritzern und Rauch empfehlen wir, etwas Wasser in die Fettpfanne zu geben.
- Wenden Sie das Fleischstück nach der Hälfte der Garzeit.

GEBLÄSE + UNTERHITZE

Diese Funktion eignet sich besonders für das Garen auf zwei Einschubebenen.
Die Temperatureinstellung ist zwischen **50° C** und **250° C** möglich. Die vom Hersteller voreingestellte Temperatur beträgt **160° C**.
Diese Funktion ist ideal für:

- hohe Obsttorten
- Aufläufe
- gefülltes Gemüse
- Geflügel (Gewicht über 3 kg)

Das Vorheizen des Backofens ist nicht erforderlich.

PROGRAMM

Diese Funktion ermöglicht das Backen von Pizza, Brot, Fladenbrot. Sie verfügt über **3** unterschiedliche Programme (**P1, P2, P3**) mit voreingestellten und vom Benutzer veränderbaren Temperaturen. Die einstellbaren Temperaturen sind wie folgt begrenzt, um ein gutes Backergebnis zu gewährleisten: **240° C** für **P1**, **200° C** für **P2** und **190° C** für **P3**. Zu jedem Programm gehört außerdem ein Rezept für die Zubereitung der gewünschten Speise.
Das Programm **P1** eignet sich zum schnellen Vorheizen des Backofens mit einer Anfangstemperatur von **300° C** und einer Gartemperatur von **240° C**.
Zur Reduzierung des Stromverbrauchs entfällt die Vorheizfunktion bei einem bereits warmen Ofen und die Temperatur wird automatisch auf **240° C** eingestellt.
Die Programme **P2** und **P3** haben beide eine Anfangstemperatur von **220° C**.

SCHNELLAUFHEIZUNG

Diese Funktion ermöglicht ein rasches Vorheizen des Backofens. Die Temperatureinstellung ist zwischen **50° C** und **250° C** möglich.
Die vom Hersteller voreingestellte Temperatur beträgt **200° C**.
Während des Heizvorgangs leuchten die Anzeigen -----°C nacheinander auf. Bei Erreichen der eingegebenen Temperatur ertönt ein akustisches Signal und der Backofen schaltet automatisch auf die Betriebsart Ober- und Unterhitze um.
Diese Funktion ist bevorzugt zum Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel zu verwenden.

BETRIEBSARTEN DER KOCHMULDE

Die Bedienknöpfe der Kochmulde enthalten eine Temperaturskala entsprechend der verschiedenen Leistungsstufen sowie Funktionssymbole.

WARMHALTEN DER SPEISEN

Diese Funktion kommt mit einer geringen Leistung aus und ermöglicht das Warmhalten von Speisen am Ende des Garvorgangs.

Funktionsweise:

1. Den Bedienknopf auf drehen.
2. Zum Ausschalten der Warmhaltefunktion den Bedienknopf weiterdrehen.

ZWEIKREISKOCHZONE (geräteabhängig)

Diese Funktion ist an der linken vorderen und linken hinteren Platte verfügbar. Sie ermöglicht die Vergrößerung der Kochzone und somit die Verwendung größerer, ovaler oder rechteckiger Töpfe oder Pfannen.

Funktionsweise:

1. Drehen Sie den Bedienknopf auf und warten Sie, bis die Restwärme-Kontrollampe der gewählten Platte blinkt.
2. Stellen Sie die gewünschte Kochstärke ein, indem Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen. Die Restwärme-Kontrollampe bleibt eingeschaltet, um den Betrieb der Kochmulde anzuzeigen.
3. Zum Ausschalten der Funktion den Bedienknopf wieder auf **"0"** stellen.

>> ANKOCHAUTOMATIK

Diese Funktion ermöglicht ein schnelles Erhitzen der Kochplatte in der Ankochphase während einer vorbestimmten Zeit.

Funktionsweise:

1. Drehen Sie den Bedienknopf auf **>>**.
2. Warten Sie, bis die Restwärme-Kontrollampe blinkt und drehen Sie dann den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Kochstärke. z. B.: Bei Stufe **"1"** funktioniert die Kochzone bei maximaler Leistung **1 Minute lang,** danach wird der Kochvorgang bis zum Ende der Kochdauer auf Stufe **"1"** fortgesetzt, sofern die Einstellung des Bedienknopfsnicht verändert wird. Bei Stufe **"6"** funktioniert die Kochzone bei maximaler Leistung **6 Minuten lang**, danach wird der Kochvorgang bis zum Ende der Kochdauer auf Stufe **"6**" fortgesetzt, sofern die Einstellung des Bedienknopfs nicht verändert wird. Dies gilt für alle Leistungsstufen **außer der Stufe "10".**

TURBOSTUFE

Mit dieser Funktion kann das in einem Kochtopf enthaltene Wasser schnell den Siedepunkt erreichen; nach Ablauf der zuvor bestimmten Zeit wird automatisch auf maximale Leistungsstufe geschaltet. Die Funktion kann auch bei bereits begonnenem Kochvorgang eingesetzt werden.

Achtung: Vor dem Einschalten dieser Funktion überprüfen, ob sich der Kochtopf auf der Kochzone befindet, um Beschädigungen der Kochmulde zu vermeiden.

Die für diese Funktion angegebenen Leistungswerte werden für alle Modelle von Glaskeramik-Kochmulden gewährleistet.

Funktionsweise:

1. Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone.
2. Drehen Sie den Bedienknopf auf das Symbol .

SCHMELZSTUFE

Zum Aufgehen von Teig, Weichmachen der aus dem Kühlschrank genommenen Butter, Warmhalten des Babyfläschchens oder des Kleinkinderbreis, für die Yoghurtherstellung, Schmelzen von Schokolade etc.

Diese Funktion kann nur eingeschaltet werden, wenn die Restwärme-Kontrollampe aufleuchtet.

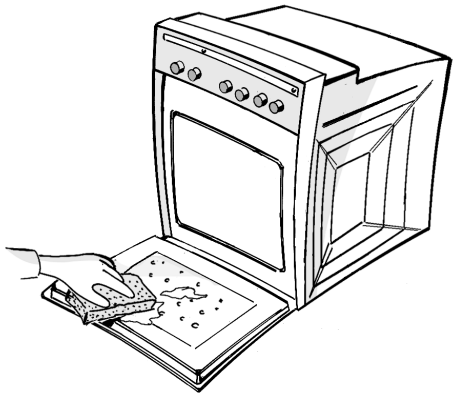
Funktionsweise:

1. Kontrollieren Sie, ob die Restwärme-Kontrollampe der gewählten Kochzone aufleuchtet.
2. Drehen Sie den Bedienknopf auf das Symbol .
3. Zum Ausschalten der Funktion den Bedienknopf weiter drehen.

Dieses Symbol steht mit keiner Funktion der Kochmulde in Verbindung; Heizelement ist ausgeschaltet.

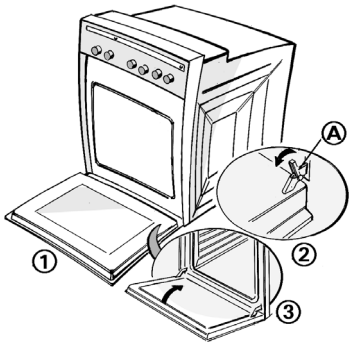
REINIGUNG DES BACKOFENS UND DER ZUBEHÖRTEILE

- Den Backofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und reinigen. So wird verhindert, daß Spritzer und Verkrustungen bei erneuter Erwärmung anbrennen.
- Bei angebrannten Verschmutzungen handelsübliche Spezialreinigungsmittel verwenden. Die Herstellerangaben sind genau zu befolgen.
- Gehäuse des Geräts mit einem Schwamm und lauwarmem Wasser reinigen.
- **Keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen verwenden.**
- Die Glasteile der Tür mit einem Flüssigreiniger reinigen.
- Die Zubehörteile von Hand mit einem Backofenreiniger oder im Geschirrspüler reinigen.
- Bei längeren Garzeiten oder während des gleichzeitigen Garens auf mehreren Ebenen stark wasserhaltiger Speisen (Pizza, gefülltes Gemüse etc.) kann sich an der Innenseite der Türdichtung Kondenswasser niederschlagen. Bitte nach Abkühlen des Ofens mit einem Tuch abtrocknen.



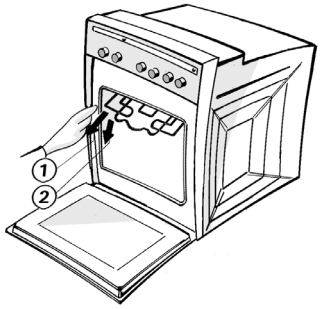
REINIGUNG DES BACKOFENS UND DER ZUBEHÖRTEILE

Abnehmen der Backofentür (zur Reinigung)



1. Ofentür öffnen.
2. Hebel (**A**) an den Scharnieren nach vorne klappen.
3. Hebel anheben, bis sie einrasten, und dann die Ofentür abnehmen.
4. Während der Reinigung darauf achten, die Scharnierhebel nicht auszuhaken.
5. Ofentür nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.

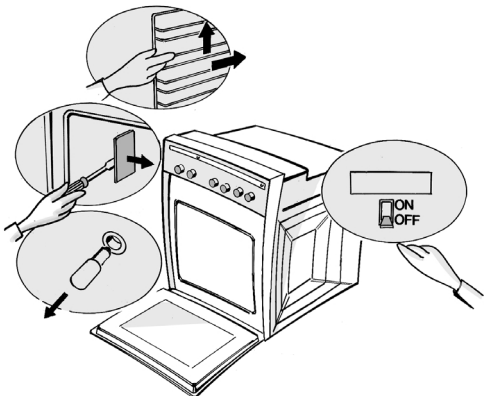
Reinigung der Backofendecke durch Herunterklappen des Grill-Heizelements (wenn vorhanden)



- Die Reinigung des Backofens immer erst nach dem Abkühlen vornehmen.

1. Zur Reinigung der Backofendecke das Heizelement gleichzeitig nach vorne ziehen und herunterklappen.
2. Den Backofen reinigen und das Heizelement anschließend wieder korrekt in seine Ausgangsposition bringen.

Auswechseln der seitlichen Glühbirne (Hinten oben rechts)



1. Spannungsversorgung des Geräts abschalten.
2. Das Einhängegitter seitlich links abnehmen.
3. Einen Schraubenzieher unter der Lampenabdeckung ansetzen und diese abnehmen.
4. Die Glühbirne (s. Hinweis) aus ihrer Keramikhalterung entnehmen. Setzen Sie mit Hilfe von Kunststoffhandschuhen entweder eine neue Glühbirne oder die mit Alkohol gereinigte alte ein.
5. Die Lampenabdeckung wieder einsetzen und drücken, bis sie einrastet.
6. Das seitliche Einhängegitter wieder anbringen.
7. Stromversorgung des Geräts wieder einschalten.

Hinweis: Nur Glühbirnen mit 20 W, 12 V Typ G4, T300° C verwenden, die Sie bei unserem Kundendienst erhalten.

REINIGUNG UND PFLEGE DER ELEKTRISCHEN GUSSKOCHMULDE

Vor der Reinigung der Kochmulde das Gerät abschalten und warten, bis es abgekühlt ist.

Reinigung und Pflege der Mulden mit Gußkochflächen

- Mit einem Tuch und warmem Seifenwasser reinigen.
- Keine Scheuermittel, Reiniger auf Chlorbasis oder Metallschwämmchen verwenden.
- Keine säurehaltigen oder alkalischen Substanzen auf der Kochmulde zurücklassen (Essig, Salz, Zitronensaft etc.).

Kochmulde aus Edelstahl

- Mit handelsüblichen Edelstahlreinigern pflegen.

Hinweis: Der längere Gebrauch kann aufgrund der hohen Temperatur der Kochplatten zu einer Entfärbung der Edelstahlflächen im Bereich um die Kochplatten führen.

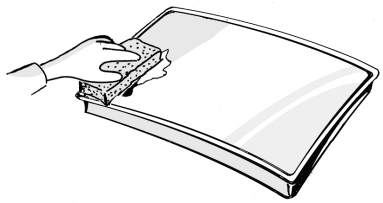
Reinigung der Kochplatten

Die Reinigung bei lauwarmer (nicht heisser!) Platte durchführen. Mit einem in Salzwasser getränkten Tuch reinigen und anschließend mit einem ölgetränkten Tuch abreiben.

REINIGUNG UND PFLEGE DER GLASKERAMIK-KOCHMULDE

Um einer starken Verschmutzung der Kochmulde vorzubeugen und ihre Reinigung zu erleichtern, diese nach jedem Gebrauch zuerst abkühlen lassen und anschließend sofort reinigen.

- Ein sauberes Tuch/Küchenpapier und ein Hand-Geschirrspülmittel oder spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochmulden verwenden.
- Hartnäckigen Schmutz mit dem mitgelieferten Schaber und Spezialreinigern entfernen.
- Übergelaufene Speisen nicht antrocknen lassen.
- Keine Scheuermittel, Bleichlauge, Backofensprays und Metallschwämmchen benutzen.
- Die Kochmulde sollte regelmäßig mit den im Handel erhältlichen Spezialpflegemitteln behandelt werden.



STÖRUNG-WAS TUN?

Der Backofen heizt nicht auf

- Gerät aus- und wieder einschalten, um zu prüfen, ob die Störung behoben ist.
- Prüfen, ob das Gerät mit Strom versorgt ist.
- Sicherstellen, daß der Backofen-Wahlschalter nicht auf **"0"** steht.
- Zeigt das Display **"STOP"** an, drücken Sie die Taste **2**, um den Backofen zu rückzustellen und geben Sie die Uhrzeit ein (s. Beschreibung des Programmierers).
- Zeigt das Display **"Fxx"**, wenden Sie sich an den Kundendienst und teilen Sie den angezeigten Fehlercode mit.

Die Kochmulde funktioniert nicht

- Prüfen, ob das Gerät mit Strom versorgt ist.
- Sicherstellen, daß der Bedienknopf nicht auf **"0"** steht.
- Stellen Sie den installierten Allpolschalter einige Minuten lang auf **"OFF"** und danach wieder auf **"ON".**

KUNDENDIENST

- **Bevor Sie den Kundendienst rufen:**

1. Versuchen Sie, die Störung selbst zu beheben (s. “Störung-Was tun?”).
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

Falls die Störung nach den o.g. Kontrollen weiterhin bestehen bleibt oder erneut auftritt, rufen Sie bitte den Kundendienst.

Geben Sie dabei stets an:

- Art der Störung.
- Gerät und Modellnummer.
- Servicenummer (Ziffer hinter dem Wort “Service” auf dem Typenschild auf der Unterseite der Kochmulde oder im Blatt zur Produktbeschreibung; beim Backofen rechts im Innenraum, bei geöffneter Tür sichtbar). Die Servicenummern finden Sie auch im Garantieheft.
- Ihre vollständige Anschrift und Telefonnummer mit Vorwahl.

SERVICE 00 0000 00000

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

- Diese Elektrohaushaltsgeräte sind für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entsprechen der EWG-Richtlinie 89/109.
- Sie wurden nur als Kochgeräte entworfen. Jeder andere Gebrauch (z.B. Heizen von Räumen) wird als bestimmungsfremd und somit als gefährlich angesehen.
- Dieses Gerät wurde geplant, gebaut und vermarktet gemäß:
  - den Sicherheitsvorschriften der EWG-Richtlinie “Niederspannung” 73/23;
  - den Schutzvorschriften der EWG-Richtlinie “EMV” 89/336;
  - den Vorschriften der EWG-Richtlinie 93/68.
- Dieses Gerät gehört zur Schutzklasse “**Y**” gegen Brandgefahr.